



⑮ **BUNDESREPUBLIK
DEUTSCHLAND**



**DEUTSCHES
PATENT- UND
MARKENAMT**

⑫ **Gebrauchsmusterschrift**
⑩ **DE 299 08 059 U 1**

⑤① Int. Cl.⁷:
A 23 G 3/00
A 61 K 35/78

⑲	Aktenzeichen:	299 08 059.5
⑳	Anmeldetag:	6. 5. 1999
㉑	Eintragungstag:	14. 9. 2000
㉒	Bekanntmachung im Patentblatt:	19. 10. 2000

DE 299 08 059 U 1

⑬ Inhaber:
Käpt'n Wim Sylter Süßwaren Gmbh, 25980
Sylt-Ost, DE

⑭ Vertreter:
Maiwald GmbH, 80335 München

⑤④ **Kräuter-Tee-Bonbons mit Bienenhonig**

⑤⑦ Kräuter-Tee-Bonbons enthaltend die Komponenten:
a) Zucker, Glucosesirup, und/oder Zuckeraustauschstoffe
in Verbindung mit Süßstoffen;
b) Bienenhonig;
c) Extrakt aus wenigstens einer Kräuter-Tee-Mischung;
d) gegebenenfalls wenigstens einem weiteren natürli-
chen und/oder naturidentischen Kräuteraroma,
e) sowie gegebenenfalls Fruchtextrakte, Säuerungsmit-
tel, Vitamine, Farb- und Aromastoffe, Gelatine, Emulgato-
ren, Kandierzucker, Salze, Malz, Lakritze und/oder weitere
übliche Zusätze.

DE 299 08 059 U 1

Patentanwälte

Dr. Walter Maiwald (München)
Dr. Volker Hamm (Hamburg)
Dr. Stefan Michalski (München)
Dr. Regina Fischer (München)

Rechtsanwalt
Stephan N. Schneller (München)

In Kooperation mit:
Dr. Schmidt-Felzmann & Kozianka
Rechtsanwälte
(Hamburg)

Parr • Tauche • Jaeger •
Leutheusser - Schnarrenberger
Rechtsanwälte
(München • Starnberg)

Aktenzeichen
Gebrauchsmuster-
neuanmeldung

Unser Zeichen
K 7154

München,
05. Mai 1999

Käpt'n Wim Sylter Süßwaren GmbH

Käpt'n Wim Sylter Süßwaren GmbH
Keitumer Landstr. 12, 25980 Sylt-Ost/Tinum

Kräuter-Tee-Bonbons mit Bienenhonig

Die vorliegende Erfindung betrifft Bienenhonig enthaltende Kräuter-Tee-Bonbons.

Kräuterbonbons sind seit langem im Stand der Technik bekannt. Die verschiedensten Kräuterauszüge, ätherischen Öle und Kräuteressenzen werden zur Herstellung von Kräuterbonbons aller Art verwendet. In der Regel handelt es sich dabei um Hartbonbons (Kräuter-Drops, Rocks, etc.) mit niedrigem Wassergehalt, die eine glasartige Konsistenz mit hartem und splittartigem Bruch aufweisen. Weiterhin können derartige im Stand der Technik bekannte Kräuterbonbons auch mit Flüssigkeiten oder Sirupen wie Säfte, Alkoholika und dergleichen, oder festen Zutaten wie Schokolade und dergleichen gefüllt

SAM:NH

sein. Auch der Zusatz von Vitaminen und Mineralstoffen in Kräuterbonbons ist übliche Praxis.

Im allgemeinen wird dabei die dem einzelnen Kraut zugeschriebene physiologische oder medizinische Wirkung auch dem damit hergestellten Bonbon zugesprochen.

Kräuterbonbons sollen somit meist der Gesundheitsförderung oder -erhaltung dienen.

Als Bonbongrundlage dient in der Regel Zucker, der zusammen mit Glucosesirup eingekocht wird. Der Glucosesirup verhindert dabei das Auskristallisieren des Zuckers.

Nachteil herkömmlicher Kräuterbonbons ist, daß sie meist nur ein Basisaroma enthalten, oder unabhängig von der medizinischen Kombinations-Wirkung eine rein nach geschmacklichen Gesichtspunkten ausgewählte Mischung einzelner Kräuteraromen aufweisen.

Kräuter-Tees, also mit heißem Wasser aufgebrühte Mischungen sorgfältig ausgewählter und für bestimmte allgemeinmedizinische Zwecke zusammengestellter Kräuter dienen der Heilung bestimmter Krankheitssymptome und Wohlbefindlichkeitsstörungen.

Die Rezepte derartiger Mischungen entstammen oft einem seit Jahrhunderten überlieferten Wissen naturheilkundiger Experten, die für beinahe jedes Leiden entsprechende Kräuterteemischungen kennen. So gibt es beispielsweise Erkältungstee, Nieren- und Blasentee, Magen- und Darmtee, Beruhigungstee, Hustentee, etc.

Der Nachteil derartiger Kräuter-Tee-Mischungen ist, daß sie nur in Verbindung mit heißem Wasser verfügbar gemacht werden können, was einen erheblichen Aufwand bedeutet. Der Genuß von gesundheitsfördernden Tee-Mischungen einfach zwischendurch, quasi aus der Hosentasche, ist somit nicht möglich.

Der vorliegenden Erfindung liegt nun die Aufgabe zugrunde, Bienenhonig enthaltende Kräuter-Tee-Bonbons zur Verfügung zu stellen, welche die besonderen gesundheits-

fördernden und heilenden Eigenschaften traditionell bekannter, ausgewählter Kräuter-Tee-Mischungen im Form von Bonbons verfügbar machen.

Diese Aufgabe wird durch ein Kräuter-Tee-Bonbon gelöst, welches folgende Bestandteile enthält:

- a) Zucker, Glucosesirup, und/oder Zuckeraustauschstoffe in Verbindung mit Süßstoffen;
- b) Bienenhonig;
- c) Extrakt aus wenigstens einer Kräuter-Tee-Mischung;
- d) gegebenenfalls wenigstens einem natürlichen und/oder naturidentischen Kräuteraroma;
- e) sowie gegebenenfalls Fruchtextakte, Säuerungsmittel, Vitamine, Farb- und Aromastoffe, Gelatine, Emulgatoren, Kandierzucker, Salze, Malz, Lakritze und/oder weitere übliche Zusätze.

Vorteilhafte Ausführungsformen sind in den Unteransprüchen aufgeführt.

Die nachstehende, beispielhafte Aufzählung erfindungsgemäß verwendbarer Kräuter-Tee-Mischungen ist nicht beschränkend, vielmehr lassen sich im Rahmen der vorliegenden Erfindung beliebige weitere Kräuter-Tee-Mischungen verwenden.

Erfindungsgemäß verwendbare Tee-Extrakte für die Kräuter-Tee-Mischungen umfassen Husten- und Bronchial-Tee, Erkältungstee, Magen-Darm-Tee, Nieren- und Blasen-Tee, Beruhigungstee, Entschlackungstee, Herz-Kreislauf-Tee, Fastentee, Gallentee, Nerven-Schlaf-Tee, Blutreinigungstee und dergleichen, sowie Mischungen davon.

Erfindungsgemäß verwendbare Kräuter für die Kräuter-Tee-Mischungen und/oder Kräuteraromen umfassen Salbei, Koriander, Zimt, Kamille, Melisse, Anis, Eukalyptus, Menthol, Fenchel, Thymian, Lindenblüte, Holunderblüte, Malvenblüte, Hagebutte, Minze, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Pfeffer, Malz, Beifuß, Estragon, Brennessel, Süßholz, Brombeerblätter, Rotbusch, Verbenenkraut, Johanniskraut, Eisenhut, Schafgarbe, Nelke,

05.05.99

-4-

Ingwer, Liebstöckel, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Vanille, Muskat, und dergleichen, sowie Mischungen davon.

Ebenso möglich ist in diesem Zusammenhang die Verwendung von Zwiebel oder Knoblauch.

Aromen im Sinne dieser Erfindung sind künstlichen und/oder natürlichen Ursprungs.

Für die erfindungsgemäßen Kräuter-Tee-Bonbons kann vorzugsweise kristalliner Raffinade-Zucker verwendet werden. Ebenso ist aber auch die Verwendung von Roh- oder Rohrzucker, sowie von Zuckerzusatz bzw. Zuckeraustauschstoffen möglich.

Zur Vermeidung von Kristallisation wird Glucose in Form von Glucosesirup verwendet.

Zum Kandieren der fertigen Bonbons wird Zucker eingesetzt, vorzugsweise fein gepudert. Dem Kandierzucker können zusätzlich Aromastoffe zugesetzt werden.

Als Säuerungsmittel können alle physiologisch verträglichen, bei Normalbedingungen kristallinen Säuren verwendet werden, wie z. B. Zitronensäure, Weinsäure, Äpfelsäure, Milchsäure, und dergleichen, sowie Mischungen davon. Besonders bevorzugt ist Zitronensäure. Auch die Kombination mehrerer Säuerungsmittel in einer Bonbonmischung ist erfindungsgemäß verwendbar.

Als Kräuteraromen können zusätzlich alle bekannten natürlichen, naturidentischen oder künstlichen Frucht- bzw. Kräuter- Auszüge, Essenzen, Konzentrate, ätherischen Öle und sonstigen Aromastoffe verwendet werden.

Außerdem können den erfindungsgemäßen Bonbons diverse Vitamine, wie z.B. Vitamin A, B, C, D und E zugesetzt sein. Bevorzugt ist insbesondere die Zugabe von Ascorbinsäure (Vitamin C).

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-5-

Gegebenenfalls können zur Verbesserung des äußeren Erscheinungsbildes der Bonbons natürliche oder künstliche Farbstoffe zugesetzt werden, wobei farbige Fruchtsaftkonzentrate und/oder Gemüsesaftkonzentrate, wie beispielsweise Paprikaextrakte, besonders bevorzugt sind.

Zur Reduktion des Brennwertes kann der Zuckergehalt durch übliche Zuckeraustauschstoffe, wie z.B. Isomalt, Sorbit etc. in Verbindung mit Süßstoffen, wie z.B. Aspartam, Acesulfam etc., ganz oder teilweise ersetzt werden.

Kräuter-Tee-Bonbons gemäß der vorliegenden Erfindung enthalten Bienenhonig. Die Zugabe von reinem Bienenhonig dient der geschmacklichen Verbesserung und der Erzeugung eines samtigen und zugleich schleimhautschonenden Geschmackserlebnisses. Auch die Verwendung von Kunsthonig ist möglich, bevorzugt wird aber Bienenhonig.

Zur Abrundung des Geschmacks ist ebenso der Zusatz von Malzextrakt, wie auch der Zusatz von Lakritz, vorzugsweise chinesischen Lakritzpulvers, möglich.

Weitere übliche Zusätze, wie z.B. Gelatine, Emulgatoren, Geschmacksverstärker, Salze und Mineralstoffe etc. können nach Bedarf zugesetzt werden. Insbesondere bevorzugt ist der Zusatz von Jod zur Deckung des Schilddrüsen-Jodbedarfs sowie der Zusatz von Fluoriden zur Kariesprophylaxe, und/oder die Zugabe eines Jod- und Fluoridhaltigen Sole-Salzes.

Die Verwendung von Sole-Salz ist weiterhin aufgrund des hohen Spurenelementgehaltes besonders bevorzugt.

Bevorzugte Ausführungsformen der erfindungsgemäßen, Bienenhonig enthaltenden Kräuter-Tee-Bonbons enthalten bezogen auf die Gesamtzusammensetzung 50-90 Gew.-% Zucker, vorzugsweise 60-80 Gew.-% und besonders bevorzugt 65-75 Gew.-%; 10-50 Gew.-% Glucose, bevorzugt 20-40 Gew.-% und besonders bevorzugt 25-35 Gew.-%;

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-6-

wobei die Summe aus Zucker- und Glucoseanteil zwischen 60-99 Gew.-%, bevorzugt zwischen 80-99 Gew.-% und besonders bevorzugt zwischen 95-99 Gew.-%, bezogen auf die Gesamtzusammensetzung, ausmacht; sowie Bienenhonig mit einem Anteil von 0-10 Gew.-%, bevorzugt 0-5 Gew.-% und besonders bevorzugt 0-2 Gew.-%; Kräuter-Tee-Extrakt mit einem Anteil von 0,01-0,2 Gew.-%, bevorzugt 0,01-0,15 Gew.-% und besonders bevorzugt 0,05-0,1 Gew.-%.

Das Gewichtsverhältnis von Tee-Extrakt zu zusätzlichen Kräuteraromen in den erfindungsgemäßen Bonbons beträgt etwa 1:5 bis 1:10, vorzugsweise etwa 1:6 bis 1:8, und besonders bevorzugt etwa 1:7.

In erfindungsgemäßen Bonbons kann Sole-Salz mit einem Gehalt von 0,01-0,2 Gew.-%, bevorzugt 0,01-0,15 Gew.-%, und besonders bevorzugt 0,05-0,1 Gew.-%, bezogen auf die Gesamtzusammensetzung, enthalten sein.

Ebenso ist der Zusatz von Fenchelöl in erfindungsgemäßen Kräuter-Tee-Bonbons in einer besonders bevorzugten Ausführungsform mit einem Gewichtsanteil von 0,01-0,5 Gew.-%, bevorzugt 0,01-0,3 Gew.-%, und insbesondere von 0,01-0,2 Gew.-% möglich.

Zur Geschmacksverbesserung ist bei bestimmten Kräuter-Tee-Mischungen die Zugabe von Fruchtexttrakten erfindungsgemäß vorgesehen. Fruchtextrikte und -Aromen können ausgewählt sein aus folgenden Früchten und beliebigen Kombinationen davon:

Orange, Zitrone, Mandarine, Grapefruit, Kirsche, Apfel, Birne, Pfirsich, Aprikose, Heidelbeere, Brombeere, Himbeere, Preiselbeere, Erdbeere, Johannisbeere, Stachelbeere, Pflaume, Zwetschge, Mirabelle, Granatapfel, Quitte, Kiwi, Melone, Banane, Litschi, Mango, Papaya, Ananas, Weintraube, etc.

Die Herstellung der erfindungsgemäßen Kräuter-Tee-Bonbons erfolgt durch Kochen des Zucker-Glucose Gemisches bei Temperaturen zwischen etwa 100-145°C und sukzessives Einrühren der weiteren Zutaten, wie Kräuter-Tee-Extrakt, Fruchtextrikte, Bienenhonig, Aromen, Farbstoffe, etc. Die Masse wird temperiert, in Formen geprägt und die

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-7-

resultierenden Bonbons mit Kandierzucker kandiert und verpackt. Dem Kandierzucker kann dabei zusätzliches Aroma zugesetzt sein.

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-8-

SCHUTZANSPRÜCHE

1. Kräuter-Tee-Bonbons enthaltend die Komponenten:

- a) Zucker, Glucosesirup, und/oder Zuckeraustauschstoffe in Verbindung mit Süßstoffen;
- b) Bienenhonig;
- c) Extrakt aus wenigstens einer Kräuter-Tee-Mischung;
- d) gegebenenfalls wenigstens einem weiteren natürlichen und/oder naturidentischen Kräuteraroma,
- e) sowie gegebenenfalls Fruchtextrakte, Säuerungsmittel, Vitamine, Farb- und Aromastoffe, Gelatine, Emulgatoren, Kandierzucker, Salze, Malz, Lakritze und/oder weitere übliche Zusätze.

2. Kräuter-Tee-Bonbons nach Anspruch 1,

dadurch gekennzeichnet, daß die verwendeten Kräuteraromen natürliche, naturidentische oder künstliche Kräuter-Extrakte, -Essenzen, -Konzentrate oder ätherische Öle enthalten.

3. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-2,

dadurch gekennzeichnet, daß der Bonbongrundmischung bezogen auf die Gesamtzusammensetzung etwa 0,01-0,5 Gew.-%, bevorzugt etwa 0,01 - 0,3 Gew.-%, und besonders bevorzugt etwa 0,01-0,2 Gew.-% Extrakt aus einer Kräuter-Tee-Mischung zugesetzt werden.

4. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-3,

dadurch gekennzeichnet, daß in der Bonbongrundmischung Bienenhonig und Fenchelöl in einem Gewichts-Verhältnis von etwa 2:1, bevorzugt etwa 1:1 und besonders bevorzugt etwa 4:3,5 vorliegen.

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-9-

5. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-4,
dadurch gekennzeichnet, daß die Bonbons bezogen auf die Gesamtzusammensetzung 50-90 Gew.-% Zucker, vorzugsweise 60-80 Gew.-% und besonders bevorzugt 65-75 Gew.-%; 10-50 Gew.-% Glucose, bevorzugt 20-40 Gew.-% und besonders bevorzugt 25-35 Gew.-% enthalten, wobei die Summe aus Zucker- und Glucoseanteil zwischen 60-99 Gew.-%, bevorzugt zwischen 80-99 Gew.-% und besonders bevorzugt zwischen 95-99 Gew.-%, bezogen auf die Gesamtzusammensetzung, liegt.

6. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-5,
dadurch gekennzeichnet, daß der Gehalt an Bienenhonig bei etwa 0-10 Gew.-%, bevorzugt etwa 0-5 Gew.-% und besonders bevorzugt etwa 0-2 Gew.-% liegt.

7. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-6,
dadurch gekennzeichnet, daß der Zucker-und/oder Glucoseanteil der Bonbons ganz oder teilweise durch Zuckeraustauschstoffe in Verbindung mit Süßstoffen ersetzt sein kann.

8. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-7,
dadurch gekennzeichnet, daß der verwendete Kandierzucker wenigstens einen Frucht- und/oder Kräuter-Aromastoff enthält.

9. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-8,
dadurch gekennzeichnet, daß die Bonbons etwa 0,01-0,2 Gew.-%, bevorzugt etwa 0,01-0,15 Gew.-%, und besonders bevorzugt 0,05-0,1 Gew.-%, bezogen auf die Gesamtzusammensetzung, an Sole-Salz enthalten.

10. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-9,
dadurch gekennzeichnet, daß die in den Kräutertee-Mischungen enthaltenen Kräuter ausgewählt sind aus der Gruppe bestehend aus Salbei, Koriander, Zimt, Kamille, Melisse, Anis, Eukalyptus, Menthol, Fenchel, Thymian, Lindenblüte, Holunderblüte, Malvenblüte, Hagebutte, Minze, Rosmarin, Basilikum, Majoran, Pfeffer, Malz, Beifuß, Estragon,

DE 299 08 059 U1

05.05.99

-10-

Brennessel, Süßholz, Brombeerblätter, Rotbusch, Verbenenkraut, Johanniskraut, Eisenhut, Schafgarbe, Nelke, Ingwer, Liebstöckel, Dill, Petersilie, Schnittlauch, Vanille, Muskat, Zwiebel, Knoblauch, und dergleichen.

11. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-10,
dadurch gekennzeichnet, daß die Bonbons Lakritze, vorzugsweise chinesisches Lakritzpulver, sowie Malz enthalten.

12. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-11,
dadurch gekennzeichnet, daß die Bonbons Vitamine, vorzugsweise Vitamin C (Ascorbinsäure) enthalten.

13. Kräuter-Tee-Bonbons nach einem der Ansprüche 1-12,
dadurch gekennzeichnet, daß den Bonbons Fruchtextrakte zur Geschmacksverbesserung zugesetzt werden.

14. Kräuter-Tee- Bonbons nach einem der Ansprüche 1-13,
dadurch gekennzeichnet, daß das Gewichtsverhältnis von Tee-Extrakt zu zusätzlichen Kräutearomen in den erfindungsgemäßen Bonbons etwa 1:5 bis 1:10, vorzugsweise etwa 1:6 bis 1:8, und besonders bevorzugt etwa 1:7 beträgt.

DE 299 08 059 U1